PAESE :Italia
PAGINE :67-68
SUPERFICIE :0 %
PERIODICITÀ :Mensile

AUTORE :Luigi Franchi

Sala&Cucina

► 1 aprile 2017

Dream Team è un gruppo formato dai migliori chef attivi sul Lago di Garda e, come spiega Leandro Luppi, a nome di tutti, "sono certi che in gruppo si cresce e si comunica con maggiore efficacia, per interpretare l'eccellenza dei prodotti locali e l'innovazione culinaria del Lago di Garda". Parte anche da loro l'idea di sostenere una manifestazione come Fish&Chef, ideata da **Elvira Trimeloni** e **Leandro Luppi**, un viaggio nel gusto alla scoperta dei prodotti del lago interpretati da alcuni tra i migliori nomi della cucina italiana contemporanea.
"Quest'anno siamo all'ottava edizione – racconta Elvira Trimeloni – e abbiamo deciso di cambiare leggermente il format investendo sulla qualità degli appuntamenti che, non a caso, si avvalgono della partnership di Michelin Italia e dell'associazione Jre Italia, Jeunes Restaurateurs d'Europe".

Il programma delle cene gourmet
Saranno i panorami mozzafiato di Garda, Cavalgese della Riviera, Malcesine, Gardone Riviera, Bardolino e Riva del Garda a far da cornice all'evento, in programma dal 23 al 28

Tutti i diritti riservati

PAESE :Italia
PAGINE :67-68
SUPERFICIE :0 %
PERIODICITÀ :Mensile
AUTORE :Luigi Franchi
Sala&Cucina
► 1 aprile 2017

aprile: sei cene in programma, con la prenotazione diretta presso gli hotel che ospitano gli appuntamenti.
Ad inaugurare l'ottava edizione, domenica 23 aprile presso l'Hotel Bellevue San Lorenzo di Malcesine (VR), sarà **Paolo Trippini** del Ristorante Trippini di Civitella del Lago (TR).
Lunedì 24 aprile, il Grand Hotel Fasano di Gardone Riviera (BS) ospiterà invece **Silvio Battistoni** del Ristorante Colonne di Varese.
Lo chef **Vinod Sookar** di Al Fornello da Ricci di Ceglie Messapica (BR) porterà sulle rive del lago i sapori della Puglia e l'esotismo dell'Oriente, martedì 25 aprile presso presso l'Aqualux Hotel spa e Suite di Bardolino (VR) .
Mercoledì 26 aprile, presso l'Hotel Lido Palace di Riva del Garda (TN) sarà la volta di **Andrea Tonola** del Ristorante Lanterna Verde di Villa di Chiavenna (SO).
Palazzo Arzaga di Calvagese della Riviera (BS) vedrà ai fornelli, giovedì 27 aprile, **Paolo Donei** di Malga Panna di Moena (TN). Gran finale, venerdì 28 aprile, con quattro chef del Dream Team del Garda: **Leandro Luppi** del ristorante Vecchia Malcesine di Malcesine (VR); **Stefano Baiocco**, chef del ristorante di Villa Feltrinelli di Gargnano (BS); **Andrea Costantini** del Ristorante Regio Patio di Garda (VR) e **Matteo Felter** del Ristorante Fagiano di Gardone Riviera (BS). I quattro giocheranno in casa proponendo le loro migliori interpretazioni dei prodotti locali, espressione dell'idea di cucina del gruppo che opera su tutto il lago. La cena a otto mani sarà allestita presso l'Hotel Regina Adelaide di Garda (VR).

I partner
L'edizione 2017 di Fish & Chef è resa possibile grazie al sostegno di numerosi partner. Nei calici sulle tavole i vini forniti dal Consorzio Tutela Vino Custoza Doc, con le aziende Gorgo, Le Vigne di San Pietro, Az. Agr. Tamburino Sardo, Menegotti, Villa Medici e Cavalchina; e quelli del Consorzio Valtènesi, con le etichette di Avanzi, Ca' Maiol, La Pergola, Costaripa, Pratello e Pasini San Giovanni. Nei piatti invece, accanto alle paste di Monograno Felicetti, storico pastificio della Val di Fiemme nato nel 1908, non mancheranno l'olio extravergine d'oliva del Consorzio Olivicoltori di Malcesine, legato a doppio filo con il territorio del lago di Garda e le sue cultivar autoctone, i prodotti Trota Oro e quelli della Sartori Carni.
E per concludere degnamente ogni serata, la selezione di prodotti de l'Antico Sigaro Nostrano del Brenta 1763, il Caffè Omkafè di Arco (TN) e i distillati EVO della Franciacorta.
Tra i media-partner anche **sala&cucina**.

Informazioni per il pubblico:
www.fishandchef.it
#fishandchef @FISH&CHEF

I 14 chef di Dream Team

Leandro Luppi
Ristorante Vecchia Malcesine, Malcesine (VR)

Massimo Fezzardi
Ristorante Esplanade, Desenzano del Garda (BS)

Stefano Baiocco
Ristorante Villa Feltrinelli, Gargnano (BS)

Matteo Felter
Ristorante Fagiano del Grand Hotel Fasano, Gardone Riviera (BS)

Giuliana Germiniasi
Ristorante Capriccio, Manerba sul Garda (BS)

Isidoro Consolini
Ristorante La Cantina Del Baffo, Limone sul Garda (BS)

Andrea Costantini
Ristorante Regio Patio dell'Hotel Regina Adelaide, Garda (VR)

Alberto Bertani
Ristorante QB Due Punto Zero, Salò (BS)

Orietta Filippini
Ristorante Tortuga, Gargnano (BS)

Roberto Stefani
Ristorante La Lepre, Desenzano del Garda (BS)

Fabio Mazzolini
Ristorante Dalie E Fagioli, Manerba sul Garda (BS)

Simone Gottardello
Ristorante Evo dell'Aqualux Hotel, Bardolino (VR)

Giuseppe Sestito
Ristorante Re della Busa del Lido Palace Hotel, Riva del Garda (TN)

Matteo Rizzo
Ristorante Il Desco, Verona

Tutti i diritti riservati